

Il cibo in aereo non è buono? colpa del rumore

notizia pubblicata **07 Marzo 2017** alle ore **12:59** nella categoria **Curiosita'**



Nonostante diverse compagnie aeree negli ultimi anni abbiano chiamato in causa chef di prestigio, il cibo in aereo continua a non avere sapore. Ma qual è il motivo? A svelare il mistero, secondo quanto scrive ilgiornale.it, è stato Charles Spencer, docente di Psicologia sperimentale all'Oxford University. Secondo Spencer il rumore costante dei motori dell'aereo ridurrebbe del 30% la sensibilità al dolce e al salato rispetto a quando siamo a terra. Per Spencer, il rumore dell'aereo alimenta la paura ancestrale dell'uomo emulando la situazione dei nostri antenati cavernicoli di fronte al ruggito di feroci predatori. L'unico gusto che migliora è l'umami presente nel succo di pomodoro, molto utile anche per i jet-lag. Non a caso molto richiesto è il bloody mary, drink a base di succo di pomodoro.

Secondo, invece, la ricerca di Peter Barnham, docente di gastronomia molecolare alla Bristol University, l'appetibilità del cibo in volo è diminuita anche dalla bassa pressione e soprattutto dalla bassissima umidità dell'aria in cabina.